

INFORMACIÓ E INSCRIPCIÓ:**CONSELLERIA DE TURISME. CENTRE DE TURISME DE CASTELLÓ.****C/ Pablo Iglesias, 1. 12003, Castellón.****Tel. 964 722 831. Fax 964 722 833****Documentació necessària:****(La documentació s'ha de fer arribar bé personalment o bé per fax, indicant el curs al qual s'inscriu)**

- Fotocòpia del DNI (les dos cares)
- Acreditació d'estar treballant (fotocòpia nòmina, contracte,...)
- Omplir la fulla de sol·licitud amb l'especificació del nom del curs (la trobarà en el Servei Territorial de Turisme de Castelló i Oficines d'informació Turística de la Província de Castelló)

MATRÍCULA GRATUÏTA: Curs finançat pel Fons Social Europeu.**DATA LÍMIT D'INSCRIPCIÓ:** 3 dies hàbils abans de l'inici del curs.

Programa de Formación Continua de OCTUBRE, NOVIEMBRE Y DICIEMBRE DE 2005

CURSO	FECHAS	HORARIO	DIRIGIDO A
Certificado para manipulador de alimentos. Castellón	26 y 27 de septiembre. 21 y 22 de noviembre. 19 y 20 de diciembre.	De 16.00 a 20.00 h. (8 h.)	Personal de cocina y sala de bares, restaurantes y hoteles.
Dietética y nutrición.	3, 4, 5 y 6 de octubre.	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Jefes de cocina, cocineros y otros profesionales de la restauración en activo.
Manejo de inventarios. Gestión y control de stocks en restaurantes.	Lunes y miércoles. Del 17 al 26 de octubre.	De 09.00 a 12.00 h. (12 h.)	Encargados de compras y almacén de restaurantes y otros profesionales del sector turismo.
Acogida del cliente en la recepción del hotel.	17, 18, 19 y 20 de octubre.	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Jefes de recepción, recepcionistas y otros profesionales del sector turismo.
Creación de páginas web.	De lunes a jueves. Del 17 al 27 de octubre.	De 17.00 a 20.00 h. (25 h.)	Profesionales del sector turismo.
Preparaciones para catering.	17, 18 y 19 de octubre	De 17.00 a 20.00 h. (9 h.)	Jefes de cocina, cocineros y otros profesionales de la restauración en activo.
Certificado para manipulador de alimentos. Castellón	24 y 25 de octubre.	De 09.00 a 13.00 h. (8 h.)	Personal de cocina y sala de bares, restaurantes y hoteles.
Ergonomía y reajuste postural.	24, 25, 26 y 27 de octubre.	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Profesionales del sector turismo.
El asador de carnes.	24, 25 y 26 de octubre.	De 17.00 a 20.00 h. (9 h.)	Jefes de cocina, cocineros y otros profesionales de la restauración en activo.
Inglés turístico. Nivel operativo.	Lunes y miércoles. Del 2 al 30 de noviembre.	De 09.00 a 12.00 h. (30 h.)	Profesionales del sector turismo.
Adecuación a la Ley de protección de datos personales en la empresa turística.	2 y 3 de noviembre	De 16.00 a 20.00 h. (8 h.)	Profesionales del sector turismo.
Gestión hotelera.	Martes y jueves. Del 3 al 29 de noviembre	De 09.00 a 12.00 h. (24 h.)	Directivos, gerentes y propietarios de establecimientos hoteleros.
Platos de cuchara.	7 de noviembre	De 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 20.00 h. (8 h.)	Jefes de cocina, cocineros y otros profesionales de la restauración en activo.
Certificado para manipulador de alimentos. Morella.	7 de noviembre.	De 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 20.00 h. (8 h.)	Personal de cocina y sala de bares, restaurantes y hoteles.
Habilidades para la Negociación	7, 8, 9 y 10 de noviembre.	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Directivos, gerentes, propietarios, mandos intermedios y responsables de empresas turísticas.
Word: Aplicación a la gestión de la empresa turística.	De lunes a jueves. Del 7 al 17 de noviembre.	De 17.00 a 20.00 h. (25 h.)	Profesionales del sector turismo.
Destilados: Coñac, Brandy y Armañac	Martes y jueves. Del 8 al 22 de noviembre.	De 09.00 a 12.00 h. (15 h.)	Sumilleres, maîtres y otros profesionales de la restauración en activo.
Certificado para manipulador de alimentos. Segorbe.	9 y 10 de noviembre.	De 16.00 a 20.00 h. (8 h.)	Personal de cocina y sala de bares, restaurantes y hoteles.
Corte artesano de jamón curado.	14 de noviembre.	De 09.00 a 12.00 h. (3 h.)	Jefes de sala, camareros y otros profesionales de la restauración en activo.
Geografía sobre destinos turísticos de la provincia.	14, 15, y 16 de noviembre.	De 17.00 a 20.00 h. (9 h.)	Personal de mostrador de hoteles y agencias de viaje.
Fondos de cocina.	14, 15 y 16 de noviembre.	De 17.00 a 20.00 h. (9 h.)	Jefes de cocina, cocineros y otros profesionales de la restauración en activo.
Iniciación a Photoshop.	De lunes a jueves. Del 21 de noviembre al 1 de diciembre.	De 17.00 a 20.00 h. (25 h.)	Profesionales del sector turismo.
La cocina del foie.	21, 22 y 23 de noviembre.	De 17.00 a 20.00 h. (9 h.)	Jefes de cocina, cocineros y otros profesionales de la restauración en activo.
El servicio del foie.	24 de noviembre.	De 16.00 a 20.00 h. (4 h.)	Sumilleres, maîtres y otros profesionales de la restauración en activo.
Confección del carro de quesos.	28, 29 y 30 de noviembre.	De 9.00 a 12.00 h. (9 h.)	Jefes de sala, maîtres y camareros, jefes de economato, bodega y otros profesionales de la restauración en activo.
Menús navideños. Tradición e innovación.	28, 29 y 30 de noviembre y 1 de diciembre.	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Jefes de cocina, cocineros y otros profesionales de la restauración en activo.
Técnicas de alto rendimiento.	28, 29 y 30 de noviembre.	De 17.00 a 20.00 h. (9 h.)	Propietarios, directivos, gerentes, mandos intermedios de establecimientos turísticos.
Afrontamiento del stress.	12, 13, 14 y 15 de diciembre.	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Propietarios, directivos, gerentes, mandos intermedios y otros profesionales del sector turismo.
Access: Aplicación a la gestión de la empresa turística.	12, 13, 14 y 15 de diciembre.	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Profesionales del sector turismo.
Taller de chocolate.	13 de diciembre.	De 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 20.00 h. (8 h.)	Jefes de cocina, cocineros y otros profesionales de la restauración en activo.
Usabilidad en la web.	19 y 20 de diciembre.	De 16.00 a 20.00 h. (8 h.)	Profesionales del sector turismo.